

**KN1G2/UA**  
**KNJ1G2/UA**  
**KN1G20/UA**



**GB** English

## **Operating Instructions** **COOKER AND OVEN**

### **Contents**

Operating Instructions,1  
Description of the appliance-Overall view,2  
Description of the appliance-Control Panel,3  
Installation,4  
Start-up and use,8  
Precautions and tips,10  
Care and maintenance,11  
Assistance,11

**RS** Русский

## **Руководство по эксплуатации** **КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ**

### **Содержание**

Руководство по эксплуатации,1  
Описание изделия-Общий вид,2  
Описание изделия-Панель управления,3  
Монтаж,12  
Включение и эксплуатация,16  
Предосторожности и рекомендации,19  
Техническое обслуживание и уход,20  
Техническое обслуживание,20

**UA** Українська

## **Інструкції з експлуатації** **КУХНЯ**

### **Зміст**

Інструкції з експлуатації,1  
Опис установки-Загальний вигляд,2  
Опис установки-Панель управління,3  
Встановлення,22  
Включення і використання,26  
Запобіжні засоби і поради,29  
Догляд і технічне обслуговування,30  
Допомога,30

**RO** Română

## **Instrucțiunile de folosire** **ARAGAZ și CUPTOR**

### **Sumar**

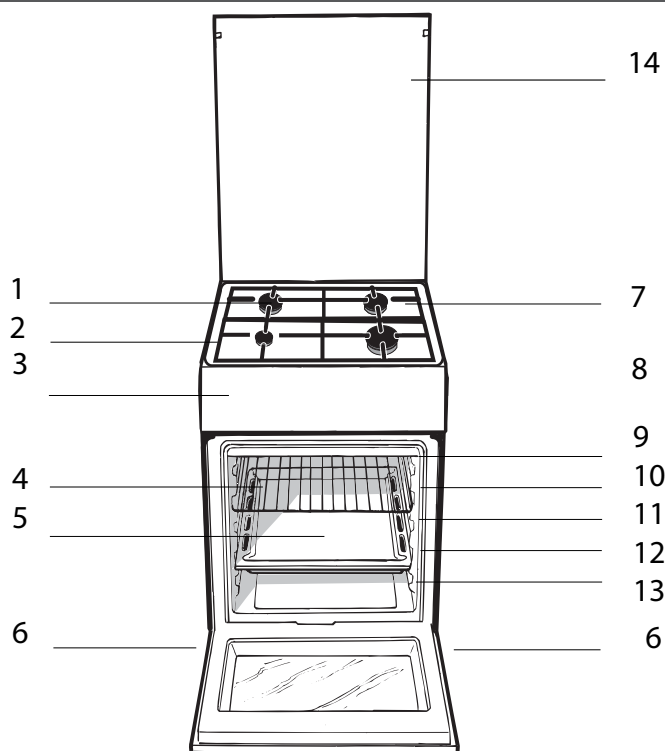
Instrucțiunile de folosire,1  
Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu,2  
Descrierea aparatului-Panoul de control,3  
Instalare,31  
Punere în utilizare, 35  
Precauții și sfaturi,38  
Întreținere și curățare,39  
Asistență,39

**KZ** Қазақша

## **Пайдалану нұсқаулығы** **ПЛИТА**

### **Мазмұны**

Пайдалану нұсқаулығы 1  
Құрылғы сипаттамасы, Жалпы шолу 2  
Құрылғы сипаттамасы, Басқару тақтасы 3  
Орнату, 41  
Қосу және пайдалану, 45  
Сақтандырулар мен кеңестер 48  
Күтім және техникалық қызмет көрсету 49  
Көмек 49



## GB Description of the appliance

### Overall view

- 1 Hob burner
- 2 Hob Grid
3. Control panel
4. Sliding grill rack
5. DRIPPING pan
6. Adjustable foot
7. Containment surface for spills
8. GUIDE RAILS for the sliding racks
9. position 5
10. position 4
11. position 3
12. position 2
13. position 1
14. Glass Cover \*(Available only on certain models)

## RS Описание изделия

### Общий вид

- 1 Газовые горелки
- 2 Рабочая поверхность
- 3 Панель управления
- 4 Решетка духовки
- 5 Противень или жарочный лист
- 6 Регулируемые ножки
- 7 Электрические конфорки
- 8 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противней решеток
- 9 Положение 1
- 10 Положение 2
- 11 Положение 3
- 12 Положение 4
- 13 Положение 5
- 14 Стеклопанель крышки

(Имеется только в некоторых моделях);

## UA Опис плити

### Загальний вигляд

1. Газовий пальник
2. Піддон на випадок переливань
3. Панель управління
4. Полка РЕШІТКИ
5. Полка ДЕКО
6. Лапка для налаштування
7. Поверхня для збирання збіглої рідини
8. НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
9. положення 5
10. положення 4
11. положення 3
12. положення 2
13. положення 1
14. Скляна кришка (Є лише в деяких моделях.)

## RO Descriere aparatului

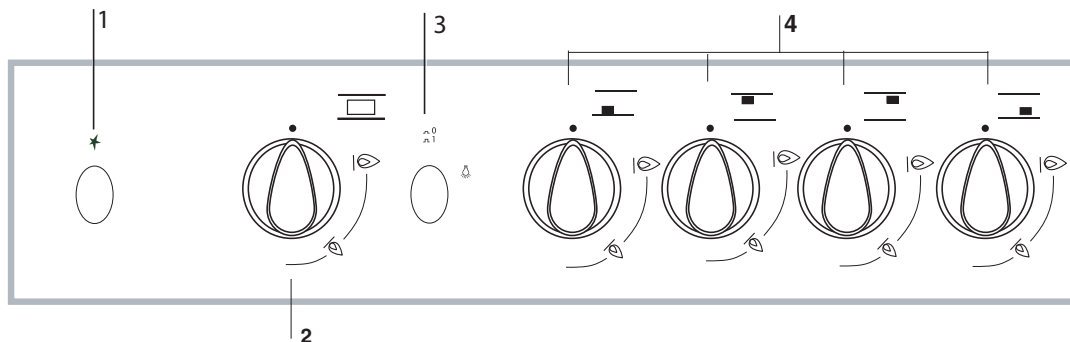
### Vedere de ansamblu

1. Arzătoare pe gaz
2. Grătare plită
3. Panou frontal de control
4. Grătarul cuptorului
5. Tavă de coacere
6. Picioare reglabile
7. Plită
8. GHIDAJE alunecare rafturi
9. nivelul 5
10. nivelul 5
11. nivelul 5
12. nivelul 5
12. nivelul 5
14. Capacul din sticlă  
(prezent doar la anumite modele)

## KZ Құрылғы сипаттамасы

### Жалпы шолу

- 1 Газ оттығы
- 2 Плита торы
- 3 Басқару тақтасы
- 4 ГРИЛЬ
- 5 ТҰТҚАЛЫ ТАБА
6. Реттелетін аяқ
7. Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
8. Сырғымалы тартпаларға арналған  
БАҒЫТТАУШЫ ЖОЛДАР
9. 5-позиция
10. 4-позиция
11. 3-позиция
12. 2-позиция
13. 1-позиция
14. Шыны қақпақ (Тек белгілі үлгілерде болады).



**GB**

### Description of the appliance Control panel

1. GAS BURNER IGNITION button\*
2. OVEN CONTROL knob
3. OVEN LIGHT button\*
4. Hob BURNER control knob

\*Available only on certain models

**RS**

### Описание изделия Панель управления

1. Электронное зажигание конфорок варочной панели\*
2. Рукоятка управления духовкой
3. Кнопка включения/выключения освещения духовки\*
4. Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

\*Имеется только в некоторых моделях

**UA**

### Опис плити Панель управління

1. Автоматичне запалювання\*
2. Ручка ДУХОВКА
3. КНОПКА РОЖНА та ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ\*
4. Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні

\*Є лише в деяких моделях

**RO**

### Descriere aparatului Panoul de control

1. Buton pentru activarea aprinderii electronice \*
2. Buton de comandă pentru cuptor
3. Buton pentru activarea luminii din cuptor/ rotiserie\*
4. Butoane comandi ochiuri aragaz

\*prezent doar la anumite modele

**KZ**

### Құрылғы сипаттамасы

#### Басқару тақтасы

1. Плита оттықтарына арналған электрондық тұтатқыш\*
2. Пеш пен грильді
3. Пеш шамы мен гриль-бар түймесі\*
4. Плитадағы газ оттықтарын басқару тұтқалары

\* Тек белгілі үлгілерде болады

# Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

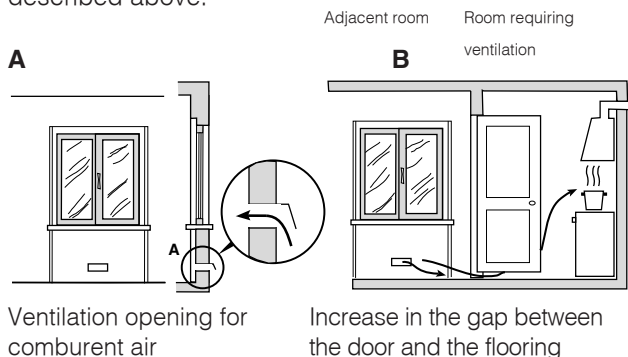
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

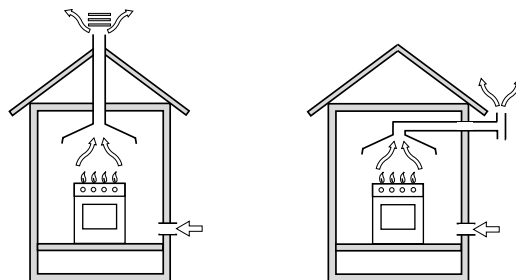
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

## Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or branched flue system reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

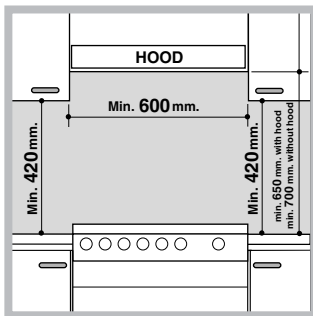
## Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm

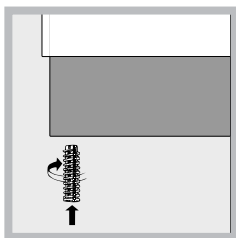


between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

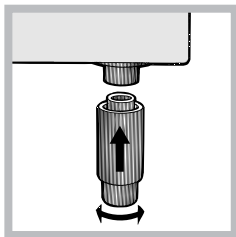
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.



### Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

## Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.

\* Only available in certain models

- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

## Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways\*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

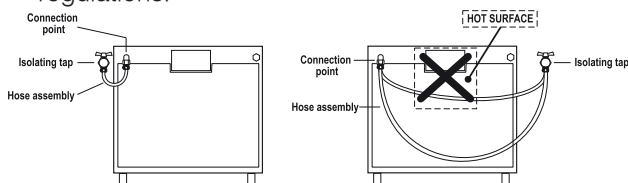
### Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

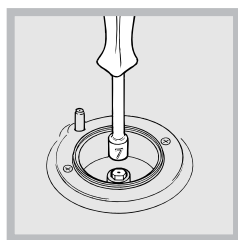
! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

### Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

### Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).



#### Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7

mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

### Adjusting the hob burners' minimum setting:

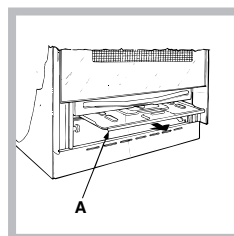
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

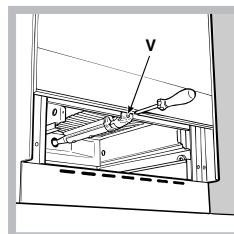
! The hob burners do not require primary air adjustment.

### Adapting the oven



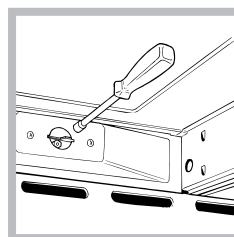
Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.
2. Slide out the protection panel A (see diagram).



3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).

The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

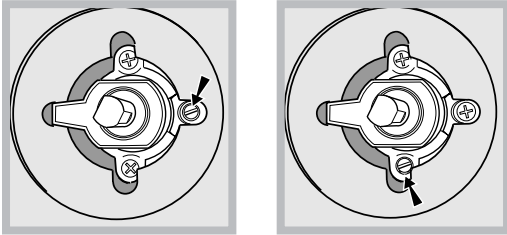


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm

socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

### Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

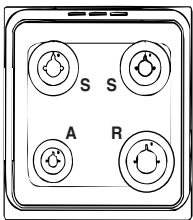
1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.



! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.

5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance” section.



**KN1G2/UA**  
**KNJ1G2/UA**  
**KN1G20/UA**

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x38 cm
Volume	50 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
<b>ENERGY LABEL and ECODESIGN</b>	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.  Standard EN 15181. Standard EN 30-2-1

## Table of burner and nozzle specifications

Table 1			Liquid Gas				Natural Gas				
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
		Nominal	Reduced			***	**				
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Oven	-	2.00	1.0	48/49	68	145	143	107	190	114	190
Supply Pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20		13	
	Minimum (mbar)					20	25	17		6,5	
	Maximum (mbar)					35	45	25		18	

- \* At 15°C and 1013 mbar- dry gas  
 \*\* Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



# Start-up and use




GB

## Using the hob

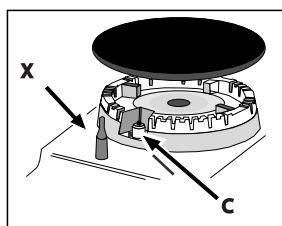
### Lighting the burners


For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (see figure), press the ignition button, marked




with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

Several models are equipped with an ignition device

which is built into the knob; in this case the electronic ignition device\* is present (C) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

**!** If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device\*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

### Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

\* Only available in certain models.

Burner	ř Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

## Using the oven

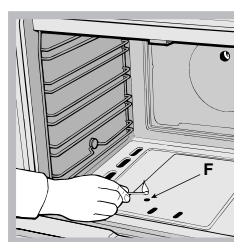
**!** The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.





**!** Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

**!** Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

### Lighting the oven


To light the oven burner, apply a lighted match or a lighter to hole and while pressing in all the way set the



oven knob on maximum . The burner can be used at maximum or intermediate settings. These settings, maximum  and minimum  are indicated on the knob, plus off, identified by the symbol  and operative when this symbol

points to the notch.

For the minimum to maximum settings turn the knob counter clockwise from "Off".

To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with setting .

**!** The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds\*.

**!** If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.



### Oven light\*

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

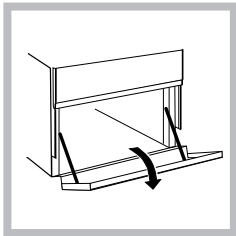
### Timer\*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction to set the desired length of time.

### Lower compartment\*

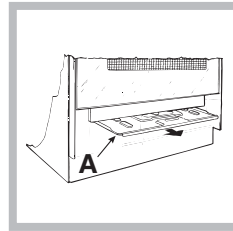
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).



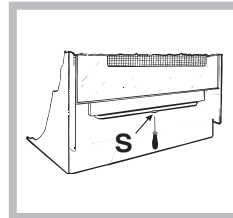
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (see figure).



To remove the sliding protection remove the screw S (see figure). To replace it, lock it in place with the screw S.



! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

## Oven cooking advice table

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	4	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	4	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	4	200	10	40-50
<b>Meat</b>					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
<b>Fish</b>					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Neapolitan	1.0		220	15	15-20
<b>Cake</b>					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40

**NB:** cooking times are approximate and may vary according to personal taste.

\* Only available in certain models.

# Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**• The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself.

Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

## Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Switching the appliance off

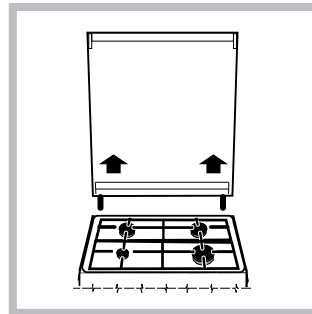
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.



### The cover

If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind

the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

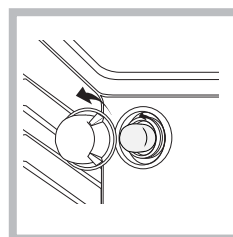
### Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

### Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

**! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.**



### Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and

replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

### Assistance

**Please have the following information handy:**

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

# Установка

RS

**!** Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

**!** Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

**!** Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

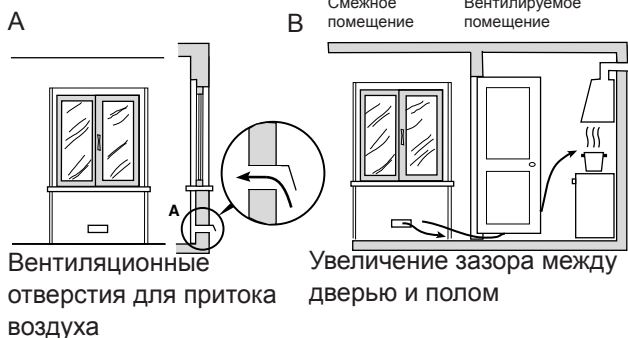
**!** Любая операция по регулировке или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

## Вентиляция помещения

Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м<sup>3</sup>/час на 1 кВт установленной мощности).

Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздухопровод площадью не менее 100 мм<sup>2</sup> полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок А).

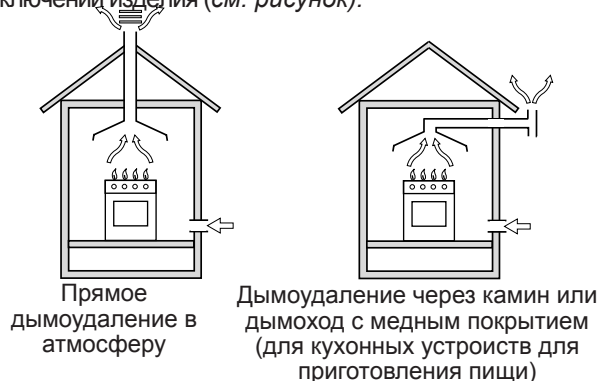
Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см<sup>2</sup> - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (см. рисунок В) – при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня - оснащенных воздухопроводом, выходящим на улицу, как описано выше.



**!** После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивный режим вентиляторов.

## Дымоудаление

Дымоудаление должно осуществляться через вытяжной зонт, соединенный с эффективным дымоходом с натуральной тягой, или посредством электровентилятора, который автоматически включается каждый раз при включении изделия (см. рисунок).



**!** Сжиженные натуральные газы тяжелее воздуха, застываются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СНГ должны иметь вентилиционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

Баллоны с СНГ, полные или частично израсходованные, не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

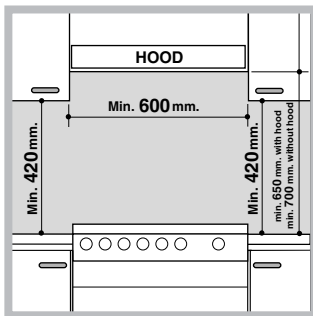
## Расположение и нивелировка

**!** Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

**!** Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (Т 90°C).

Порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.

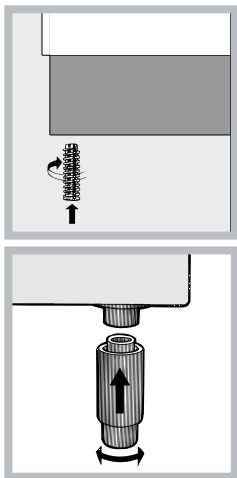


- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

### Выравнивание

При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся регулировочные ножки (см. рисунок).

Прилагающиеся ножки\* вставляются под основание кухонной плиты.



### Электрическое подключение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия (см. табличку с техническими данными). В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

\*Имеется только в некоторых моделях

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

### Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными нормативами, после проверки настройки изделия на тип используемого газа (см. этикетку настройки на крышке: в противном случае см. ниже). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу. Для облегчения подсоединения газовый патрубок является ориентируемым\*: поменяйте местами крепежную блокировочную гайку на заглушку и замените прилагающееся уплотнение.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (см. ниже).

### Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжиженного газа; 13 мм для газа метана.

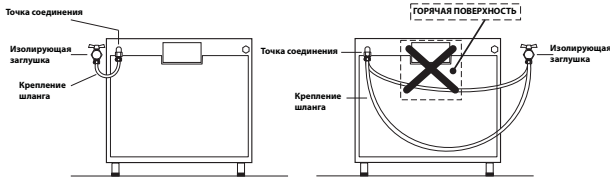
После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.

! Если одно или несколько из вышеописанных условий не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа



1 (изделие, встроенное между двух мебельных элементов), необходимо использовать гибкий стальной шланг (см. ниже).



### Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.

Для подсоединения шланга снимите блокировочную гаику с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую резьбу S газ «папа»).

! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Проверьте, чтобы шланг не касался подвижных деталей, которые могут его сжать.

### Проверка уплотнения

По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

### Настройка на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающийся от оригинального (указан на этикетке настройки на крышке).

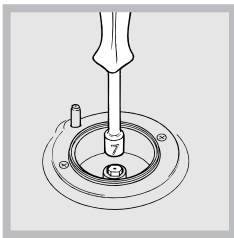
### Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм (см. рисунок) и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу

*Характеристики горелок и форсунок*);

3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



Порядок регулировки минимального пламени

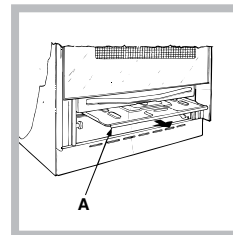
конфорок на варочной панели:

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регулировочный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть закручен до упора.  
3. проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

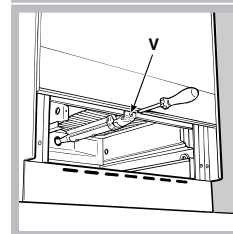
! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регулировке первичного воздуха.

### Настройка духового шкафа

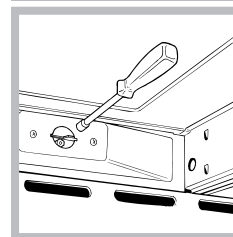


Замените форсунку газовой горелки духового шкафа:

1. выньте ящик для подогрева продуктов;
2. снимите выдвижную панель А (см. рисунок);



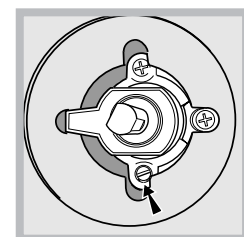
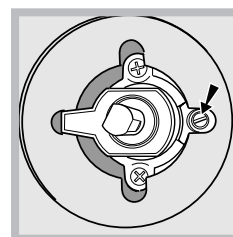
3. выньте горелку из духового шкафа, сняв V-образный винт (см. рисунок); выполнение этой операции можно облегчить, сняв дверцу духового шкафа.



4. отвинтите форсунку горелки при помощи специального ключа для форсунок (см. рисунок) или полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу *Характеристики горелок и форсунок*).

### Регуляция минимального пламени горелки духового шкафа:

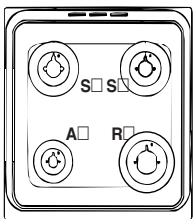
1. включите горелку (см. *Пуск и Эксплуатация*);
2. оставьте рукоятку примерно в течение 10 минут в положении максимального пламени (МАКС), затем поверните ее в положение минимального пламени (МИН);
3. снимите рукоятку;
4. поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата (см. рисунок), вплоть до получения малого *стабильного пламени*.





! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора;  
5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».



**KN1G2/UA  
KNJ1G2/UA  
KN1G20/UA**

Изделие:	Комбинированная плита	Газовая плита
Торговая марка:		
Торговый знак изготовителя:		
Модель:	KN1G2/UA; KNJ1G2/UA; KN1G20/UA	
Изготовитель:	Indesit Company	
Страна-изготовитель:	Польша	
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34x39x38 см / 50 л	
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	K1G2/R	K1G20/R; KJ1G21/R; KJ1G217/RU; KJ1G2/R
	220-240 V ~	-
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60Hz	-
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I	
Класс энергопотребления		
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ		
 АНО 77	 KZ 0183 0361	
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a> .	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.	
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия	
Импортер:	ООО "Индезит РУС"	
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1	

## Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		Номинал.	Сокращ.	Байпас 1/100 (мм)	форсунка 1/100 (мм)	расход* гр/час		форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час	форсунка (мм)	расход* л/час
Быстрая (Большая)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (Средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Вспомогательная (Малая) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Духовка	-	2.00	1.0	48/49	68	145	143	107	190	114	190
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)					20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)					35	45	25		18	

\* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ \*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 Мдж/кг

\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 Мдж/кг      Натуральный P.C.S. = 37,78 Мдж/кг

# Включение и эксплуатация




RS

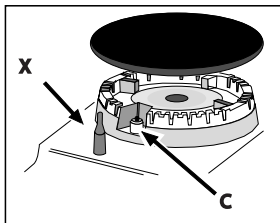
## Эксплуатация варочной панели


### Включение конфорок

Напротив каждой рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели.

Порядок включения конфорки на варочной панели:

1. поднесите к конфорке зажженную спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени .
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум , на максимум  или на среднюю мощность.




Если изделие оснащено электронной системой зажигания\* (С), вначале нажмите кнопку зажигания, обозначенную символом , затем нажмите до упора и одновременно поверните против часовой стрелки

рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания пламени. Некоторые модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена электронным устройством зажигания\* (см. рисунок), но не кнопкой зажигания. Нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

**!** В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устройством\* (X) отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатой примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устройство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени .

\* Имеется только в некоторых моделях

### Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке и с крышкой:

Горелка	Диаметр дна посуды (см)
Быстрая (R)	24 - 26
Полубыстрая (S)	16 - 20
Дополнительная (A)	10- 14

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

### Эксплуатация духового шкафа

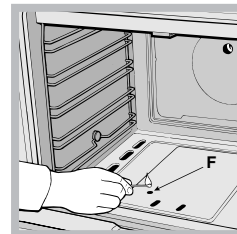
**!** При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.


**!** Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

**!** Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.






### Включение духового шкафа


Чтобы зажечь горелку духовки поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию «F» (см. рис.) и поверните



рукоятку управления духовкой **M** по часовой стрелке в **максимальное** положение .

Сила пламени горелки духовки регулируется в максимальном, минимальном или промежуточных значениях. Соответствующие символы изображены около рукоятки на панели управления:

 — **максимальное пламя**;  — **минимальное пламя**, «» — выключено. Чтобы установить рукоятку в эти положения, поверните ее против часовой стрелки от позиции  (выключено) и совместите риску на рукоятке с нужным символом. Для выключения горелки поверните рукоятку по часовой стрелке до упора (соответствует символу ).

**Важно:** Если пламя горелки духовки гриля неожиданно погаснет, поверните рукоятку управления духовкой **M** в позицию «» — выключено и не зажигайте духовку снова по крайней мере 1 минуту.



! Духовой шкаф оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажато примерно 6 секунд\*.

! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением духовки.

### Регуляция температуры

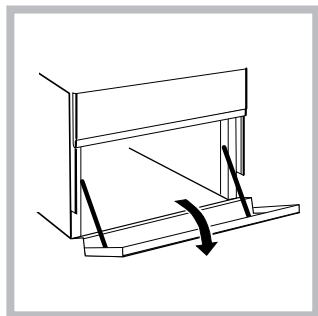
#### Таимер\*

Порядок включения Таимера (часов):

1. поверните по часовой стрелке  рукоятку ТАИМЕР почти на один полный поворот для завода таймера;
2. поверните против часовой стрелки  рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

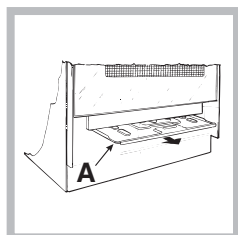
#### Нижний отсек\*

Снизу духового шкафа имеется отсек, который



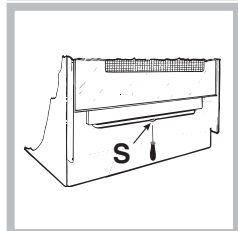
может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.



! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

Модели газовых кухонных плит оснащены выдвижной панелью А для предохранения нижнего отсека от тепла, выделяемого горелкой (см. рисунок).



Отвинтите винт S и снимите выдвижную панель (см. рисунок). Для ее обратной установки закрутите винт S.

! Перед использованием духового шкафа проверьте, чтобы выдвижная панель была прочно зафиксирована.

\* Имеется только в некоторых моделях

## Таблица приготовления в духовом шкафу

Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжить приготовления (минуты)
<b>Макаронные изделия</b>					
Лазанья	2.5	4	10	210	60-75
Каннеллони	2.5	4	10	200	40-50
Макаронная запеканка	2.5	4	10	200	40-50
<b>Мясо</b>					
Телятина	1.7	3	10	200	85-90
Курица	1.5	3	10	220	90-100
Утка	1.8	3	10	200	100-110
Кролик	2	3	10	200	70-80
Свинина	2.1	3	10	200	70-80
Баранина	1.8	3	10	200	90-95
<b>Рыба</b>					
Скумбрия	1.1	3	10	180-200	35-40
Камбала	1.5	3	10	180-200	40-50
Форель в фольге	1	3	10	180-200	40-45
<b>Пицца</b>					
По-неаполитански	1	4	15	220	15-20
<b>Выпечка</b>					
Печенье	0.5	3	15	180	30-35
Торт с вареньем	1.1	3	15	180	30-35
Несладкие торты	1	3	15	180	45-50
Выпечка из дрожжевого теста	1	3	15	180	35-40

\* Имеется только в некоторых моделях

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

## Общие требования к безопасности

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не следует закрывать стеклянную крышку варочной панели (имеется в некоторых моделях), когда конфорки включены или еще не остыли.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки на варочной панели находились в положении \*, и чтобы газовый кран был перекрыт.

- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

# Техническое обслуживание и уход

RS

## Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

## Чистка изделия

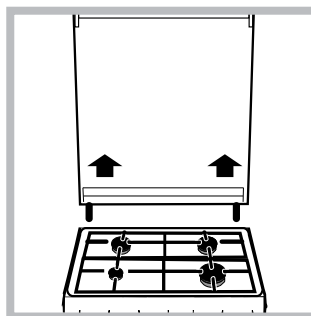
! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Решетки, рассеиватели и диффузоры и горелки варочной панели являются съемными для облегчения их чистки. Их можно мыть горячей водой с неабразивным моющим средством, тщательно удаляя все налеты. По окончании мойки вытереть насухо.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими

фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

## Крышка



Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств.

Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели. полностью откройте крышку и потяните ее вверх (см. рисунок).

! Не следует закрывать

крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

## Проверьте уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обратитесь в ближайший уполномоченный Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

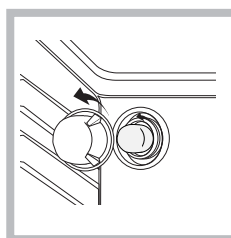
## Уход за ручьятами газовой варочной панели

Со временем ручки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

## Замена лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.



## Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериальный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.



**Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.**

#### **Уход за техникой**

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники.

Узнайте подробнее на сайте

[www.indesit.com](http://www.indesit.com) в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

#### **Авторизованные сервисные центры**

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте [www.indesit.com](http://www.indesit.com) в разделе «Сервис».

**Если вам надо обратиться в сервисный центр:**

***Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.***

**Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте**

[www.indesit.com](http://www.indesit.com) в разделе «Сервис».

# Встановлення

UA

**!** Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

**!** Уважно прочитайте інструкції: інформація про обладнання, використання і безпеку грає дуже важливу роль.

**!** Установка виробу має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

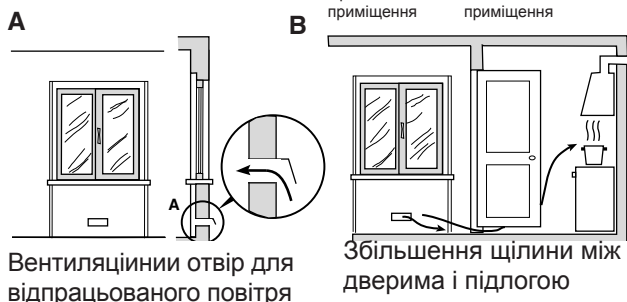
**!** Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

## Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постійно вентилятованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де вироб буде використано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою  $2\text{ м}^3/\text{год}$  на кожний кВт встановленої потужності).

Вхід приточної вентиляції, захищений ґраткою, повинен мати корисну площу не менше  $100\text{ см}^2$  корисного перетину і має бути розміщений так, щоб він не міг забитися, навіть частково (див. малюнок А).

Такий вхід повинен бути збільшений на 100%, тобто мінімум  $200\text{ см}^2$  – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливі непрямі потік повітря із прилеглих приміщень (див. малюнок В) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляційним трубопроводом назовні, як описано вище.

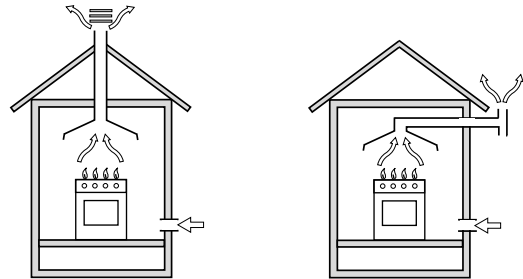


**!** Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

## Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з

природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, який би включався автоматично кожного разу при включенні плити (див. малюнки).



Відведення безпосередньо назовні

Відведення через канал або розгалужений димар (зарезервований для кухонного устаткування)

**!** Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.

Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень ґрунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від  $50^\circ\text{C}$ .

## Розміщення і вирівнювання

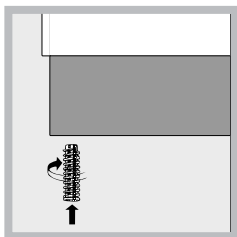
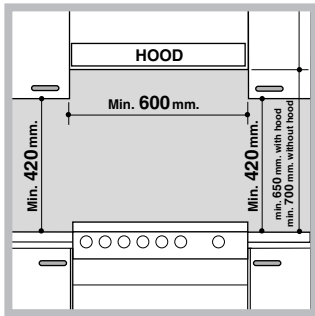
**!** Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

**!** Переконайтеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостійкого матеріалу і витримує нагрівання ( $90^\circ\text{C}$ ).

Для правильного встановлення

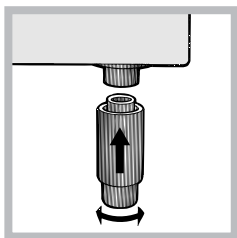
- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж  $200\text{ мм}$  від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, есо відстань до її поверхні не повинна бути меншою за  $420\text{ мм}$ . Така відстань повинна складати  $700\text{ мм}$ , якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);

- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
  - витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.



### Вирівнювання

Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (див. малюнок).



Ніжки\* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

## Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане на табличці з технічними характеристиками, розміщені на плиті (див. таблицю *Технічних Даних*).

У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахованим на вказане навантаження і такий, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташований так, щоб жодна з його частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконайтеся, що:

- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі і трітники

\* Є лише в деяких моделях.

! У встановленні плити, має бути забезпечений легкий доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

! Підприємство не несе будь-якої відповідальності, якщо ці норми не дотримуватимуться.

## Підключення газу

Підключення до газової мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме (див. *Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку див. нижче*). У разі роботи плити від балона із зрідженим газом, використовуйте редуктори відповідно до діючих норм у країні, де буде використано вироб. Щоб полегшити підключення, живлення газу може подаватися збоку\*: переставте в обратному напрямі утримувач гумки для підключення замикаючої пробки і замініть ущільнювач, що входить у комплект постачання.

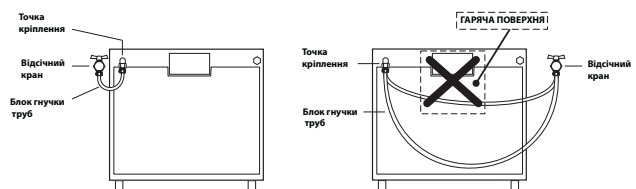
! Для безперебійної роботи, для адекватного використання енергії і для більшого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці *Характеристик пальників і форсунок* (див. *нижче*).

## Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

Перевірте, щоб шланг відповідав діючим державним нормам. Внутрішній діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

Виконавши з'єднання, переконайтеся в тому, що шланг:

- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50°C;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлени;
- може бути легко оглянутий по всій довжині для контролю його стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплені на обох кінцях за допомогою хомутив, відповідно до діючих державних норм.



! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома шафами), необхідно використовувати гнучкий шланг в сталевому обплетенні (див. нижче).

### Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючої сталі до безперервної стіни за допомогою патронів із різьбою

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.

Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюйма)

! Виконайте з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускайте контакту шланга з рухомими частинами та його стиснення.

### Контроль герметичності

Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильний розчин і у жодному випадку сірник.

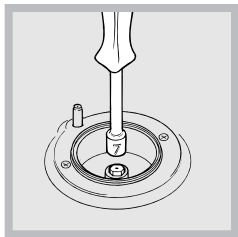
### Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальні бирці на кришці).

### Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним



ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);

3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши

вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добийтеся маленького стабільного полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

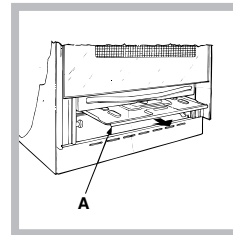
3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

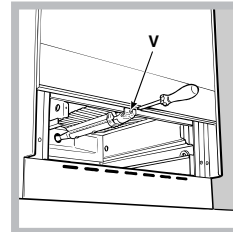
### Налаштування духовки

Заміна форсунки пальника духовки:

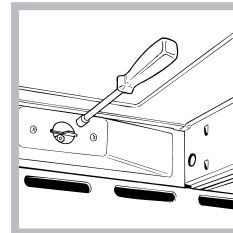
1. витягніть коробку духовки;
2. витягніть висувний захист А (див. малюнок);



3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V (див. малюнок); процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.



4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (див. малюнок) або трубним ключем 7 мм і замініть її форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*).

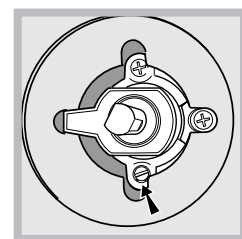
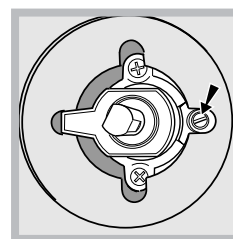


### Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки


1. запаліть пальник (див. *Включення і Використання*);
2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (MIN) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
3. зніміть рукоятку;
4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішній стороні стрижня термостата (див. *малюнки*), добийтеся маленького стійкого полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні



рукоятки з положення МАКС у положення МІН або при швидкому відкритті і закритті дверцят духовки пальник не гаснув.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
<b>Розміри Духовки ВхШхГ</b>	34x39x38 см
<b>Об'єм</b>	50 літрів
<b>Корисні розміри коробки духовки</b>	ширина см 42 глибина см 44 висота см 17
<b>Напруга та частота живлення</b>	Див. на таблиці з даними
<b>Пальники</b>	Налаштовуються на всі типи газу, вказані на таблиці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
 	Директиви ЄС: 2006/95/ЄС від 12/2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/ЄС від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/ЄС від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/ЄЕС від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/ЄС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

## Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.с.*)		Зріджений газ				Природний газ			
				Канал 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
						Номінальна	Зменшена				
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Духовка	-	2.00	1.0	48/49	68	145	143	107	190	114	190
Тиск, що подається		Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25			13 6,5 18

\* для 15°C 1013 мбар-сухий газ

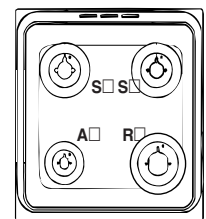
\*\* Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

р.с.с.\* - найвища теплота згорання

\*\*\*

Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

Природний газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



KN1G2/UA  
KNJ1G2/UA  
KN1G20/UA

# Включення і використання




UA

## Користування робочою поверхнею

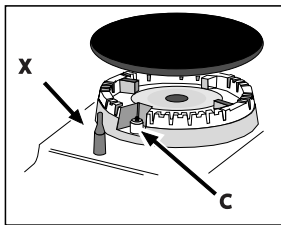
### Включення пальників


У кожній рукоятці ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаних у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум , на максимум  або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням\* (С), спочатку натисніть на кнопку включення,




відмічену символом , потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням\* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки\*(Х) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору .

### Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

Пальник	Ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14


Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

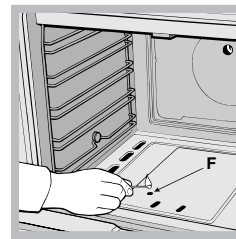
## Користування духовкою



! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль. Використовуйте положення 1 духовки тільки у разі використання рожа.

### Включення духовки

Щоб включити пальник духовки піднесіть до отвору F (див. малюнок) сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС .



Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН  до МАКС .

Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкрийте дверцята духовки і почекайте не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

! Духовка обладнана пристроєм безпеки, для якого необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.\*

\* Є лише в деяких моделях.





! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення духовки.

### Освітлення духовки

Лампочка може бути включена у будь-який момент, якщо натиснути на кнопку ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.

### Таимер\*

Для включення Таимера (лічильник хвилин) дійте таким чином:

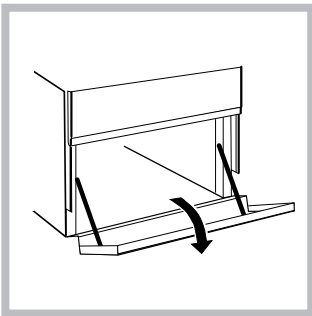
1. поверніть за годинниковою стрілкою  рукоятку ТАИМЕР майже на повний оберт, щоб завести сигнальний дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки  рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажаний час.

### Нижній відсік\*

Під духовкою є відсік, який може використовуватися

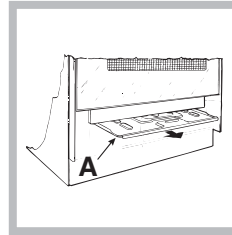
для зберігання речей або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).

! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

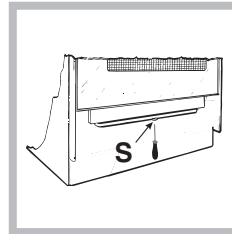


! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

У моделях газових духовок є висувний захист А, для захисту нижнього відсіку від тепла, що йде від пальника (див. малюнок).



Щоб видалити висувний захист відгвинтіть гвинт S (див. малюнок). Для монтажу заблокуйте його за допомогою гвинта S.



! До використання духовки перевірте, щоб висувний захист був правильно закріплений.

\* Є лише в деяких моделях.

## Таблиця приготування в духовці

Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура (°C)	Тривалість приготування (хвилини)
<b>Макаронні вироби (паста)</b>					
Лазан'я	2.5	4	10	210	60-75
Каннеллоні	2.5	4	10	200	40-50
Запечена паста	2.5	4	10	200	40-50
<b>М'ясо</b>					
Телятина	1.7	3	10	200	85-90
Курка	1.5	3	10	220	90-100
Качка	1.8	3	10	200	100-110
Кріль	2	3	10	200	70-80
Свинина	2.1	3	10	200	70-80
Баранина	1.8	3	10	200	90-95
<b>Риба</b>					
Скумбрія	1.1	3	10	180-200	35-40
Зубатка	1.5	3	10	180-200	40-50
Форель в обгортці	1	3	10	180-200	40-45
<b>Піца</b>					
Неаполітанська	1	4	15	220	15-20
<b>Торти</b>					
Печиво	0.5	3	15	180	30-35
Пиріг	1.1	3	15	180	30-35
Солоні торти	1	3	15	180	45-50
Дріжджове тісто	1	3	15	180	35-40

\* Є лише в деяких моделях.

! Газова плита була розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних норм безпеки. Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

## Загальна безпека

- Дані вказівки дієсні тільки для країн призначення, чі символи зображені на брошурі и на серійній табличці.
- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізолюване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накривайте скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовий кран був закритий.
- Не виимаєте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.

- Не виконуйте чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

## Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециркулювання матеріалів, що входять до їхнього складу і з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та середовища. Символ закресленої корзини, зображені на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Відпрацьовані побутові електроприлади можуть передаватися в державну службу по збору, на спеціальні комунальні території або, якщо це передбачено діючим національним законом, передаватися постачальникам для одночасного обміну з доплатою на нові вироби відповідного типу. Всі основні виробники побутових електроприладів беруть участь у створенні та управлінні системами збору и переробки відпрацьованої техніки.

## Охорона і дбаливе відношення до довілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані и миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят и не дозволяли б виникати втратам тепла.

# Догляд і технічне обслуговування

UA

## Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

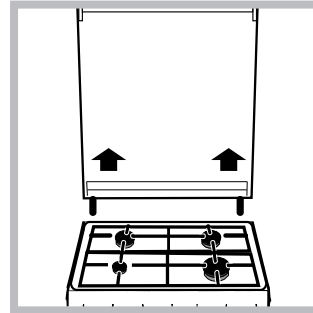
## Чищення вироба

! Уникайте використання абразивних або роз'їдаючих чистячих засобів, таких як засоби для виведення плям і продукти для антикорозійної обробки, миючих засобів у порошку і губок з абразивною поверхнею: вони можуть подрятати поверхню без можливості відновлення.

! Ніколи не використовуйте прилади для миття парюю або високим тиском.

- Для звичайного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідікі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миєте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накіп і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання і перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразивів.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подрятати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайні посуд, зокрема в посудомийній машині.
- Неіржавіюча сталь може мати плями, якщо знаходилася в тривалому контакті з вапняною водою або з агресивними чистячими засобами (що містять фосфор). Рекомендується добре промити і висушити після миття. І, крім того, варто висушити можливі місця пролиття води.

## Кришка



У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразивів. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

## Контроль ущільнень духовки

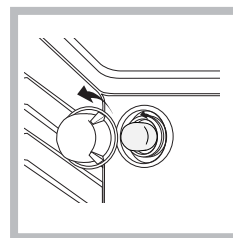
Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

## Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

## Заміна лампочки освітлення духовки



1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

## Допомога

### Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire și la siguranță.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.

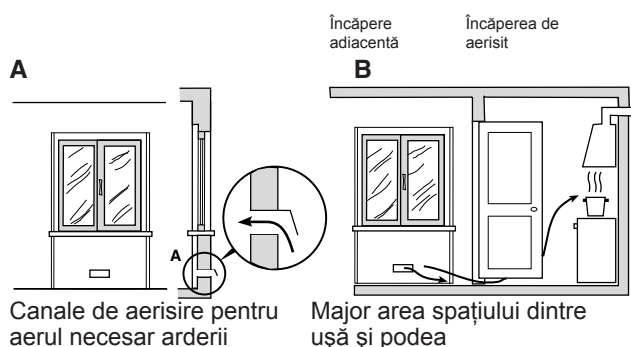
! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.

## Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat și poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanență, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m<sup>3</sup>/h pe kW de putere instalată).

Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm<sup>2</sup> și trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (vezi figura A).

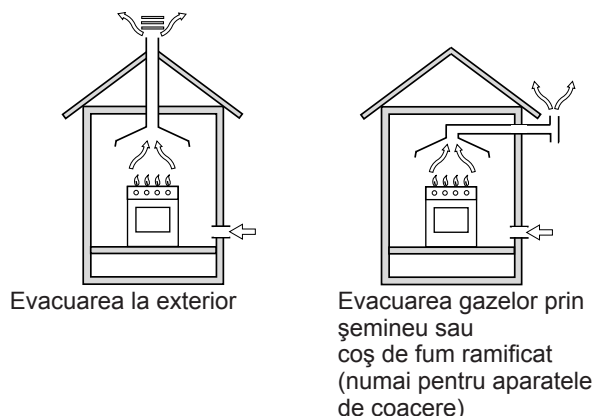
Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm<sup>2</sup> – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (vezi figura B), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

## Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coș cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcțiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (vezi figurile).



! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiți butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz. Buteliile GPL, atât goale cât și umplute parțial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Păstrați în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizați, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

## Poziționarea și punerea la nivel

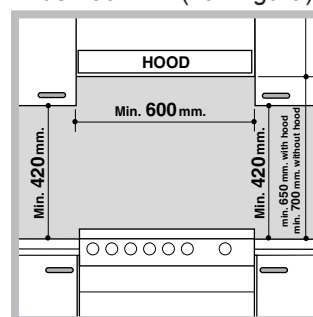
! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:

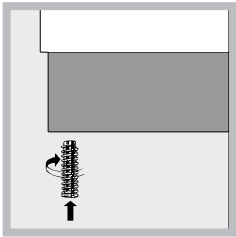
- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru.

Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (vezi figura);

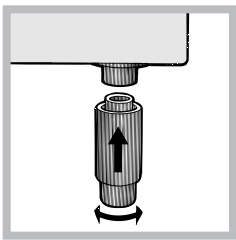


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

## Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați șuruburile de reglare - din dotare – în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele\* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

## Conectarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați.

! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

\*doar pe anumite modele.

## Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, conform normelor naționale în vigoare, numai după ce ați verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veți folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiți regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naționale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral\*: închideți racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv și înlocuiți garnitura de etanșare (din dotarea aparatului).

! Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei și o durabilitate sporită a aparatului, asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor” (vezi *mai jos*).

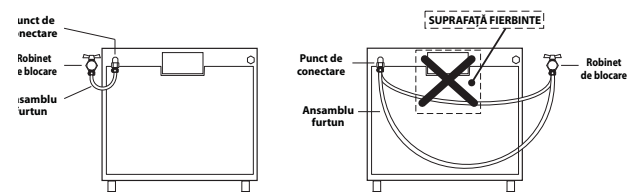
## Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificați ca furtunul să corespundă normelor naționale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat și 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

După racordare, asigurați-vă că furtunul:

- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăși 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forțe, de tracțiune și de torsiune, și nu este curbat excesiv sau îngustat;
- nu intră în contact cu obiecte sau colțuri ascuțite, părți mobile și că nu este presat;
- este ușor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete și fixat cu coliere de strângere, conform normelor naționale în vigoare.

! Dacă una sau mai multe din aceste condiții nu sunt respectate sau dacă aragazul este încastrat între două piese de mobilier – condiții clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui să utilizați pentru racordare un tub flexibil din oțel (vezi *mai jos*).





### Racordarea la gaze cu tub flexibil din oțel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Verificați ca tubul și garniturile să corespundă normelor naționale în vigoare.  
Pentru a monta tubul, este necesar să îndepărtați mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tată”, de 1/2, filetat, cilindric).

! Efectuați legătura astfel încât lungimea tubului să nu depășească 2 m (la întinderea maximă); asigurați-vă că acesta nu atinge nici o componentă mobilă și nu este strivit.

### Controlul etanșeității

După terminarea instalării, controlați perfectă etanșeitate a tuturor racordurilor folosind o soluție de săpun, însă niciodată o flacără.

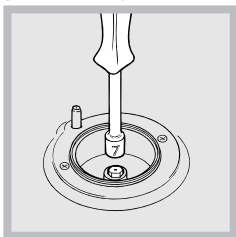
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

### Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”);



3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.

Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

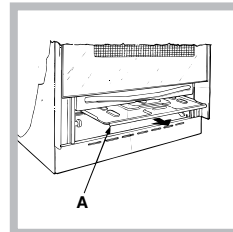
1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;  
! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.
3. verificați apoi ca, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

### Adaptarea cuptorului

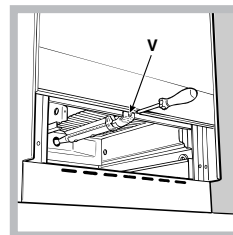
Înlocuirea duzei arzătorului din cuptor:

1. scoateți sertarul pentru încălzit alimente
2. scoateți protecția glisantă „A” (vezi figura);

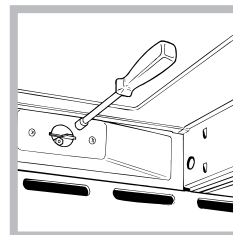


3. extrageți arzătorul cuptorului după ce ați scos șurubul V (vezi figura);

Operația va fi facilitată dacă demontați ușa cuptorului.



4. deșurubați duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze (vezi figura) sau o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor și duzelor).



**Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:**

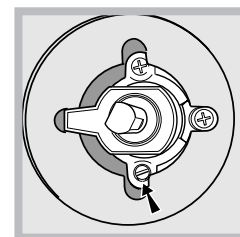
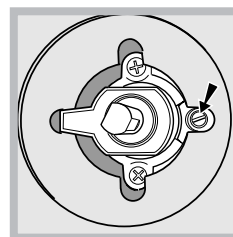
1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. rotiți bușonul la minim (MIN)

după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);

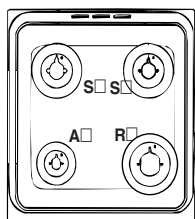
3. scoateți bușonul;
4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;


5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.



Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea și îngrijirea".



**KN1G2/UA**  
**KNJ1G2/UA**  
**KN1G20/UA**

DATE TEHNICE	
<b>Dimensiuni cuptor H x L x P</b>	34x39x38 cm
<b>Volum</b>	l 50
<b>Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald</b>	lățime 42 cm profundime 44 cm înălțime 17cm
<b>Tensiunea și frecvența de alimentare</b>	a se vedea plăcuța de caracteristici
<b>Arzătoare</b>	se pot adapta la toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța cu caracteristici, lipită pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga.
	Directiva Comunitară: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) și modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) și modificările succesive - 2009/142/EC din 30/11/09 (Gaze) și modificările succesive - 93/68/CEE din 22/07/93 și modificările succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
<b>ETICHETĂ ENERGETICĂ și ECODESIGN</b>	Directiva UE nr. 65/2014 de integrare a Directivei 2010/30/UE. Regulamentul UE nr. 66/2014 de integrare a Directivei 2009/125/CE regulamentul EN 15181 regulamentul EN 30-2-1

## Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Tipul arzătorului	Diametru (mm)	Putere termică kW		Gaz Lichid			Gaz natural		
		Nominală	Redusă	By-Pass 1/100 (mm)	Furtun 1/100 (mm)	Debit* g/h		Furtun 1/100 (mm)	Debit* l/h
						***	**		
Rapid (Mare)R	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapid (Medium) S	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181
Auxiliar (Mic)A	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Cuptor	-	2.00	1.0	48/49	68	145	143	107	190
Presiune furnizată	Nominală(mbar)					28-30	37		20
	Minimă(mbar)					20	25		17
	Maximă(mbar)					35	45		25

\* La 15°C și 1013 mbar – gaz uscat

\*\* Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg




\*\*\* Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg  
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

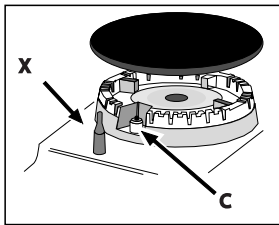
## Utilizarea aragazului


### Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim .
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim , la maxim  sau într-o poziție intermediară.




Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere\* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul , apoi apăsați și rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic,

până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic\* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

**!** Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță\*(X) împotriva scăpării de gaz, țineți apăsat bușonul ARZĂTORULUI timp de 2-3 secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la .

### Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

Arzător	Ø Diametru recipient (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.


### Utilizarea cuptorului

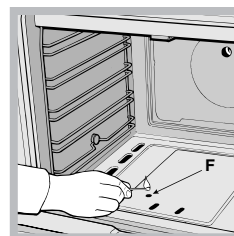
**!** La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeti apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.



**!** Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiți folia de plastic de pe laturile aparatului!

**!** Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.

### Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiați de orificiul F (vezi figura) o flacăra sau o brichetă și, în același timp, apăsați și rotiți în sens antiorar bușonul CUPTORULUI până la poziția MAX. .



Temperaturile sunt indicate pe panoul de control și variază de la MIN  la MAX .

Dacă, după 15 secunde, arzătorul nu se aprinde, lăsați bușonul, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeți.

\* doar pe anumite modele.

! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat bușonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.\*



! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

### Becul cuptorului\*

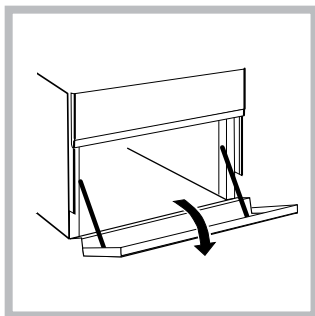
Becul poate fi aprins în orice moment, apăsând tasta BECUL CUPTORULUI.

### Timer\*

Pentru a pune în funcțiune Timerul (Cronometrul) procedați astfel:

1. rotiți bușonul Timer în sens orar ; executați o rotație aproape completă pentru a încărca soneria;
2. rotiți bușonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic  pentru a regla timpul dorit.

### Sertarul inferior\*

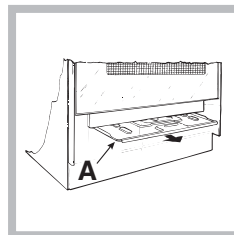


Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie. Pentru a deschide ușa compartimentului, rotiți-o în jos (vezi figura).

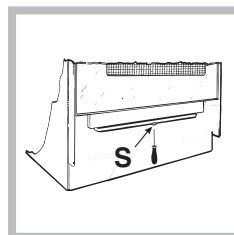
! Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.

! Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.

Pe modelele de aragaz pe gaz există o protecție glisantă A care servește la protejarea sertarului de sub cuptor de căldura emanată de arzător (vezi figura).



Pentru a scoate protecția culisantă, deșurubați șurubul S (vezi figura). Pentru a o monta la loc, blocați-o cu șurubul S.



! Înainte de a utiliza cuptorul, verificați dacă protecția culisantă este fixată corect.

\*doar pe anumite modele.

**Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor**
**RO**

Alimentul de copt	Greutate (kg)	Poziția pe raftul cuptorului (de jos în sus)	Temperatura (°C)	Durata de preîncăzire (min)	Durata de coacere (min)
<b>Paste făinoase</b>					
Lasagna	2.5	4	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	4	200	10	40-50
Paste gratinate	2.5	4	200	10	40-50
<b>Carne</b>					
Vițel	1.7	3	200	10	85-90
Pui	1.5	3	220	10	90-100
Răță	1.8	3	200	10	100-110
Iepure	2.0	3	200	10	70-80
Porc	2.1	3	200	10	70-80
Miel	1.8	3	200	10	90-95
<b>Pește</b>					
Scumbie	1.1	3	180-200	10	35-40
Păstrăv	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1.0	4	220	15	15-20
<b>Prăjituri</b>					
Biscuiți	0.5	3	180	15	30-35
Tarte	1.1	3	180	15	30-35
Tarte sărate	1.0	3	180	15	45-50
Dulciuri din aluat dospit	1.0	3	165	15	35-40

N.B: Timpii de coacere sunt orientativi și pot fi modificați în concordanță cu gusturile personale

\*doar pe anumite modele.

# Precauții și sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat și construit conform normelor internaționale de siguranță.

Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranță și trebuie să fie citite cu atenție.

## Norme de protecție și siguranță generale

- **Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri apar în manualul de instrucțiuni și pe tăblița de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploaie și furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeți mașina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice altă utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtați copiii de aparat.
- Evitați ca și cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucționați fantele de aerisire sau de ieșire a căldurii.
- Evitați să închideți capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcțiune.
- Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificați ca bușoanele să fie în poziția • și că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateți ștecărul din priză trăgând de cablu.

- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ștecărul din priză.
- În caz de defecțiune, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior și nu încercați să o reparați singuri. Apelați la serviciul de asistență.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

## Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tonneronului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat. Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orașenești sau, dacă legea națională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziționării unor noi produse, echivalente. Toți producătorii importanți de aparatură electrocasnică și-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea și scoaterea din uz a aparatelor vechi.



## Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

## Curățarea aparatului

! Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafața aparatului.

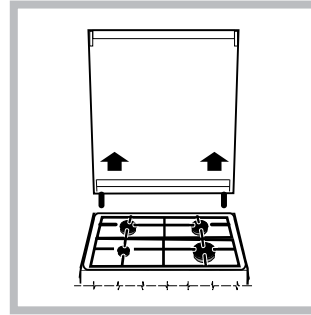
! Nu utilizați niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curățării aparatelor.

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă și ștergeți, după curățire. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra și arzătoarele aragazului sunt detașabile, pentru a facilita curățarea lor: spălați-le cu apă caldă și detergent delicat, având grijă să scoateți orice depunere. Apoi așteptați până când sunt perfect uscate.
- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curățați cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee - și să verificați dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete; nu utilizați produse abrazive; ștergeți cu o lavetă moale; nu folosiți articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuțite, deoarece acestea pot deteriora suprafața geamului sau îl pot sparge.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Oțelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conținut mare de calcar, sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor).

După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Este oportun în același timp să ștergeți și eventualele urme de apă.

## Capacul

Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu



apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

! Evitați să închideți capacul aragazului când

arzătoarele sunt calde sau aprinse.

## Controlați garniturile cuptorului.

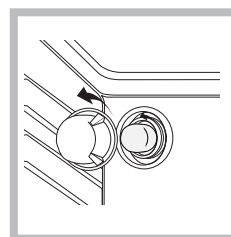
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apălați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

**! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.**

## Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).

2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.

3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

## Asistență

### Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

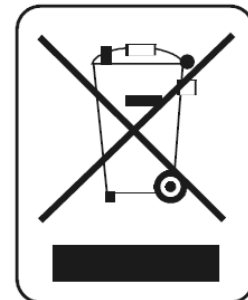
Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

## Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.
- Baza oalei sau a tigăii ar trebui să acopere plita. Dacă este mai mică, se va pierde energie prețioasă iar oalele care dau în foc vor lăsa rămășițe greu de eliminat.
- Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătitul fără capac va crește cu mult consumul energetic
- Folosiți oale și tigăi cu bază plată
- Dacă gătiți ceva ce ia mult timp, merită să utilizați o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și care economisește o treime din energie.

### **ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE**

- Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).
- Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubritate sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.
- Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).
- Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează re folosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.
- Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.
- Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе жылжытылса, нұсқаулар онымен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

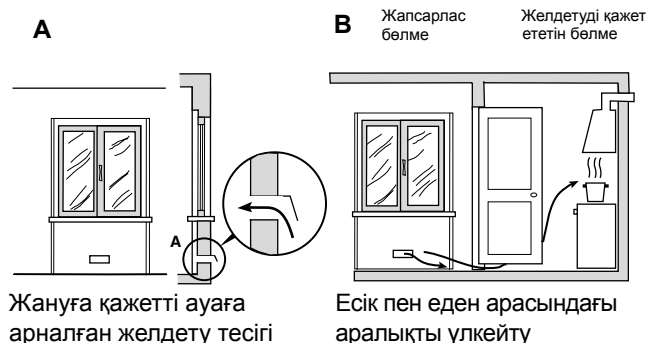
! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

## Бөлменің желдетілуі

Ағымдағы мемлекеттік заңдарға сәйкес құрылғыны тек үздіксіз желдетілетін бөлмелерге орнату қажет. Құрылғы орнатылған бөлме тиісті түрде желдетілуі тиіс, яғни әдеттегі газ жану процессіне қажетті ауа мөлшері қамтамасыз етілуі керек (ауа ағыны орнатылған қуаттың әрбір кВт-на 2 м³/сағ. мөнінен аз болмауы тиіс).

Торлармен қорғалған ауа кіретін саңылауларда ішкі көлденең қимасы кем дегенде 100 см² түтік болуы қажет және олар тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналасқан болуы тиіс (А суретін қараңыз).

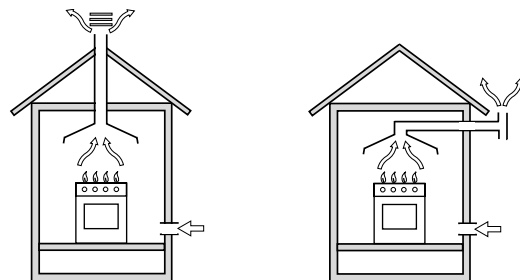
Плита беті жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен жабдықталмаған болса, бұл кіріс саңылауларын 100%-ға кеңейту қажет, яғни көлденең қимасы кем дегенде 200 см² болуы тиіс. Ауа ағыны ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аймақтар немесе жататын бөлмелерді қоспағанда, жақындағы бөлмелерден жанама түрде берілетін болса (В суретін қараңыз), кіріс саңылауларына жоғарыда айтылғандай сыртқа шығаратын желдету түтіктерін орнату керек.



! Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін терезені ашу немесе қолданылатын кез келген желдеткіштердің жылдамдығын арттыру жөн.

## Жану түтіндерін шығару

Қауіпсіз әрі тиімді әдеттегі мұршаға қосылған қалқаның немесе құрылғы қосылған кезде автоматты түрде қосылатын электр желдеткіштің көмегімен жану түтіндерін шығару қамтамасыз етілуі керек (суретті қараңыз).



Түтіндер тікелей сыртқа шығарылады

Түтіндер мұрша немесе тағам пісіру құрылғыларына арналған тармақты түтін шығару жүйесі арқылы шығарылады)

! Сұйытылған газдар ауадан ауыр болады және еденде жиналады, сондықтан сұйытылған газ баллондары қойылған барлық бөлмелерде баллоннан шыққан газ оңай шығып кетуі үшін сыртқа шығатын тесіктер болуы тиіс.

Сол себепті, сұйытылған газ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек қолданыстағы баллон бөлмеде сақталуы керек; ал оны баллонның температурасын 50°C-тан жоғары көтеріп жіберуі мүмкін қызу көздерінен (пештер, мұршалар, каминдер) алшақ жерде ұстау қажет.

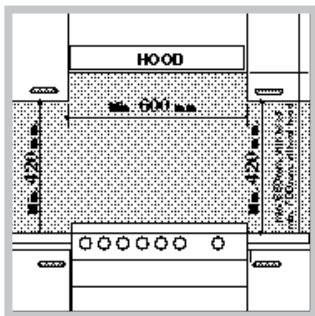
## Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (Т 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

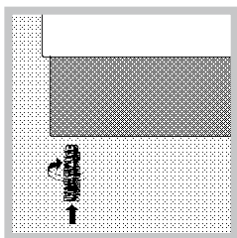
Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашық орнату қажет.
- Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плита үстінің арасында кем дегенде 420 мм аралық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (суретті қараңыз).

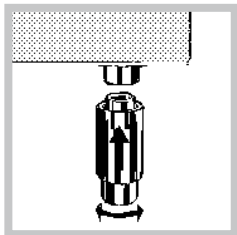


- Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілмеңіз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

### Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (суретті қараңыз).



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

### Токқа жалғау

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (Техникалық деректер кестесін қараңыз). Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және NFC 15-100 стандартына сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сымды айырып-қосқыш ажыратпауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

\* Тек белгілі модельдерде болады

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! Осы қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

### Газды жалғау

Ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес және берілетін газ түрімен құрылғы жұмыс істей алатынына көз жеткізгеннен кейін газ желісіне немесе газ баллонына майысқақ резеңке не болат түтікпен қосылуға болады (қақпақтағы сипаттама жапсырмасын қараңыз: олай болмаса, төмендегі мәтінді қараңыз). Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз. Қосылымды жеңілдету үшін газ түтігін шетке қарай бұру керек\*: түтік тұтқышын қақпаққа қарама-қарсы қойыңыз және құрылғымен бірге берілетін аралық қабатты орнына қойыңыз.

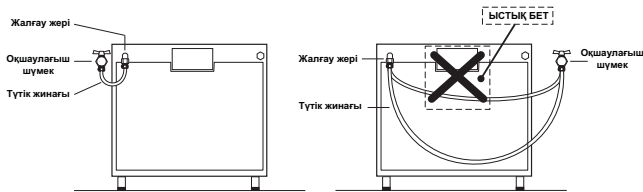
! Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз (төмендегі мәтінді қараңыз). Бұл құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін және төзімділігін қамтамасыз ете отырып, қуаттың тиімді жұмсалуына мүмкіндік береді.

### Майысқақ резеңке түтікпен газды жалғау

Түтік ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтіктің ішкі диаметрі мынадай болуы тиіс: сұйық газ беру үшін 8 мм; метан газын беру үшін 13 мм.

Қосылым жасалғаннан кейін түтікке байланысты келесі жағдайлардың орындалуына көз жеткізіңіз:

- Температурасы 50°C-тан асатын ешбір бөлшекке тимейді.
- Оған ешбір тарту немесе бұрау күштері әсер етпейді және ол бұралмаған не майыстырылмаған.
- Жүздерге, үшкір бұрыштарға немесе қозғалмалы бөлшектерге тимейді және қысылмаған.
- Жағдайын тексеру үшін бүкіл ұзындығы бойынша оңай қарап шығуға болады.
- 1500 мм-ден қысқа.
- Ағымдағы заңдарға сәйкес келетін қысқыштармен екі жағынан да мықтап бекітілген.



! Осы жағдайлардың бірі немесе бірнәшесі орындалмаса не плитаны 2-сынып, 1-шікi сынып құрылғыларына (екі шкаф арасына орнатылатын) қолданылатын жағдайларға сәйкес орнату қажет болса, резеңке түтік орнына майысқақ болат түтік қолданылуы қажет (*төмендегі мәтінді қараңыз*).

### Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу

Түтік пен қысқыштар ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтікті пайдалана бастау үшін құрылғыдағы түтік тұтқышын шешіп алыңыз (құрылғыдағы газ беру кіріс тесігі цилиндр пішіміндегі оймалы 1/2 газдық еркек жалғау болып табылады).

! Түтік қысылмағанын және қозғалмалы бөліктерге тимейтінін қамтамасыз ете отырып, оның ұзындығы ең көбі 2 м-ден аспайтындай қылып қосыңыз.

### Қосылым газ жібермейтінін тексеру

Орнату аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

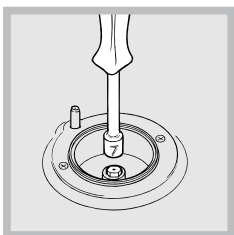
### Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепкі газ түрінен (ол қақпақтағы сипаттама жапсырмасында көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіруге болады.

### Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтпен (*суретті қараңыз*) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз (*Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз*).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

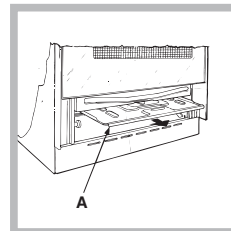
1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.
2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз. ! Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.
3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

! Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

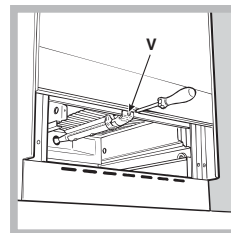
### Пешті баптандыру

Пештің оттығының форсункасын ауыстыру:

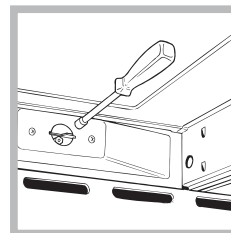
1. Пеш бөлігін шешіп алыңыз.



2. «А» қорғаушы тақтасын сырғытып шығарып алыңыз (*сызбаны қараңыз*).



3. «V» бұрандаларын босатқаннан кейін пеш оттығын шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*). Пеш есігін шешіп алсаңыз, бұл әрекеттерді орындау жеңілірек болады.



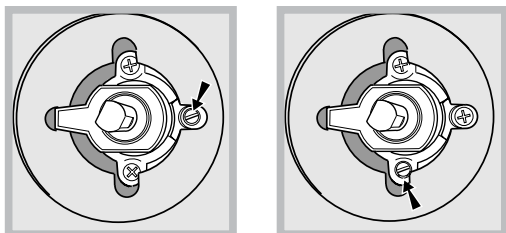
4. Форсунканы арнайы форсунка кеспелтек кілтпен (*суретті қараңыз*) немесе 7 мм кеспелтек кілтпен бұрап шешіп алыңыз және оны жаңа газ түріне сәйкес келетін жаңа форсункамен ауыстырыңыз (*қараңыз Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі*).

форсункалар сипаттарының кестесі).

Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

1. Оттықты жағыңыз («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.
3. Тұтқаны алып тастаңыз.
4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (*суретті қараңыз*) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз. ! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.




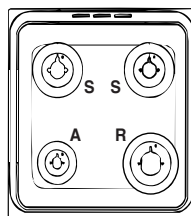


5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

#### ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34х39,5х44 см
Көлемі	58 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 17 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады
	ЕҚ Директивалары: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 30.11.2009 жылғы 2009/142/ЕС (Газ) және кейінгі өзгертулер – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Күту/өшірулі режим)



**KN1G2/UA**  
**KNJ1G2/UA**  
**KN1G20/UA**

#### Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте				Сұйық газ				Табиғи газ			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (р.с.с.*)		Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған			***	**				
Жылдам (үлкен)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Қосымша (кіші)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Пеш	-	2,00	1.0	48/49	68	145	143	107	190	114	190
Жеткізу қысымдары		Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)				28- 30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

\* 15°С және 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ

\*\* Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан  
Табиғи

Р.С.С. = 49,47 МДж/кг  
Р.С.С. = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>



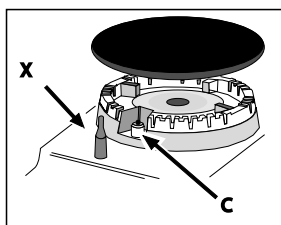
# Қосу және пайдалану

## Плитаны қолдану

### Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар. Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне **▲** бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр **▲**, ең жоғарғы параметр **▲** немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен\* (C)

жабдықталған болса, **★** таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша

ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

**!** Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен (X)\* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына **•** жеткенше бұрыңыз.

### Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс.



**ЕСКЕРТУ!** Шыны қақпақ қызса сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз. \*Тек шыны қақпағы бар модельдер үшін қолданылады.

\* Тек белгілі үлгілерде болады.

Оттық	Ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14

KZ

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

**!** Төмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттықта ғана пайдалануға болатынын есіңізде болсын.

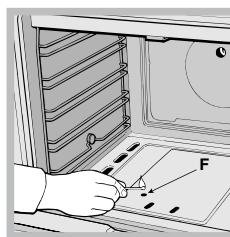
## Пешті қолдану

**!** Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

**!** Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

**!** Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

### Пешті жағу



Пеш оттығын жағу үшін пеш тұтқасын басып тұрып, тесікке жанып тұрған сіріңкені немесе шақпақты жақындатыңыз

да, **ең жоғары** **▲** позицияға орнатыңыз.

Оттықты ең жоғары немесе аралық параметрлерде

қолдануға болады. Бұл параметрлер, яғни **ең**

**жоғары** **▲** және **ең төмен** **▼** тұтқада көрсетілген, оған қоса тұтқа **•** таңбасына бағытталғанда құрылғы оттық өшеді, ал бір белгіге бағытталғанда жұмыс істейді.

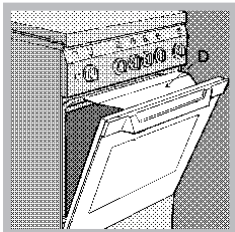
Ең төменнен ең жоғары параметрге орнату үшін тұтқаны «Өшірулі» позициясынан сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны сағат тілі бойынша тоқтағанша бұраңыз (**•** параметріне сәйкес келеді).

**!** Пеш сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд\* басып, ұстап тұру керек.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, пешті қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

! Грильді пайдаланған кезде тұтқалар қызып кетпеуі үшін есік пен басқару тақтасының арасына (суретті қараңыз) «D» шағылдырғышын салып, есікті сәл ашып қою керек.



### Төменгі бөлім

! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.



! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

### Пеш шамы\*

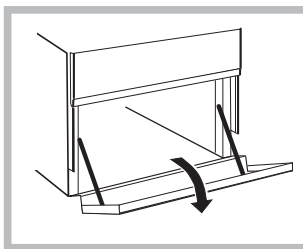
ПЕШ ШАМЫ түймесін басу арқылы шамды кез келген уақытта жандыруға болады.

### Таймер \*

Таймерді іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен  бір толық айналымға бұрыңыз.
2. Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта  бұрыңыз.

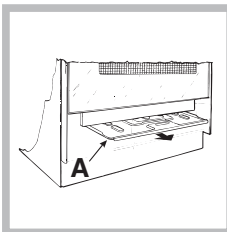
### Төменгі бөлім\*



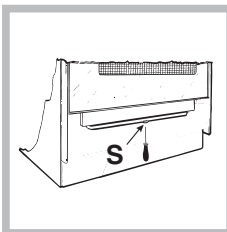
Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар. Есікті ашу үшін оны төмен қарай тартыңыз (суретті қараңыз).

! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.

! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.



Газ пеш модельдерінде төменгі бөлімді оттық шығарған қызудан қорғайтын сырғытпалы «A» қорғау қабаты бар (суретті қараңыз).



Сырғытпалы қорғауды алып тастау үшін «S» бұрандасын шешіп алыңыз (суретті қараңыз). Оны орнына қою үшін «S» бұрандасының көмегімен орнына бекітіңіз.

! Пешті пайдаланбас бұрын сырғытпалы қорғау дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

\* Тек белгілі үлгілерде болады.

## Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Дайындалатын тағам	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда сөрелердің пісіру позициясы	Температура (°C)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин)
<b>Паста</b>					
Лазанья	2.5	3	210	10	60-75
Ет қосылған қамыр түтіктері	2.5	3	200	10	40-50
Гратин паста пісірмелері	2.5	3	200	10	40-50
<b>Ет</b>					
Бұзау еті	1.7	3	200	10	85-90
Тауық	1.5	3	220	10	90-100
Үйрек	1.8	3	200	10	100-110
Қоян	2.0	3	200	10	70-80
Шошқа еті	2.1	3	200	10	70-80
Жас қой еті	1.8	3	200	10	90-95
<b>Балық</b>					
Макрель	1.1	3	180-200	10	35-40
Зубан	1.5	3	180-200	10	40-50
Қағазда пісірілген бақтақ	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Пицца</b>					
Неаполитан	1.0	3	220	15	15-20
<b>Кекс</b>					
Печеньелер	0.5	3	180	15	30-35
Бәліш	1.1	3	180	15	30-35
Хош иісті бәліш	1.0	3	180	15	45-50
Кетерілген торттар	1.0	3	165	15	35-40

**Ескертпе:** пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады.

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

## Жалпы қауіпсіздік

- **Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.**
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқаулық кітапшасы 1-сынып (оқшауланған) немесе 2-сынып - 1-ішкі сынып (2 шкаф арасына орналастырылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Балаларды пештен аулақ ұстаңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда плитаның шыны қақпағын (тек кейбір модельдерде) жаппаңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қолданған кезде оны маңына жанғыш сұйықтықтар (спирт, бензин және т.б.) қоймаңыз.
- Төменгі сақтау бөліміне немесе пештің өзіне жанғыш заттар салмаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде тұтқалар • позициясында екенін және газ шүмегі жабылғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.

- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

## Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадағы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы ұлттық заңдар рұқсат берсе, жаңа ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады. Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері ескі және қолданыстан шыққан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және ұйымдастыруға қатысады.

## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

# Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

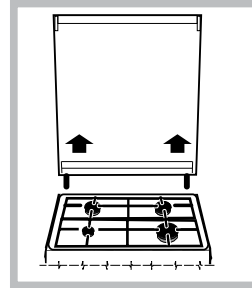
## Құрылғыны тазалау

! Дақ кетіргіштер, тат кетіргіштер, ұнтақ тазартқыш заттар немесе қырғыш беттері бар губкалар сияқты қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Плитаның торларын, оттық қақпақтарын, жалын қақ жарғыш сақиналарын шешіп алып тазалауды жеңілдетуге болады; оларды ыстық су мен қырғыш емес тазартқыш затта жуыңыз да, жақсылап кептіретін бұрын қатып қалған қалдықтарды кетіргеніңізге көз жеткізіңіз.
- Электрондық тұтату функциясы бар плиталарда электрондық тұтату құралының ұшын жиі тазалап, газ шығатын тесіктердің бітеліп қалмауын тексеріп отыру қажет.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегі ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Сондай-ақ, қалып қойған барлық су тамшыларын сүртіп алу қажет.

## Қақпақ



Пеш шыны қақпақпен жабдықталған болса, бұл қақпақты жылы сумен тазалау керек. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз. Плитаның артқы жағын тазалауды жеңілдету үшін қақпақты шешіп алуға болады. Қақпақты толығымен ашып, оны жоғары қарай тартыңыз (*суретті қараңыз*).

! Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

## Пеш тығыздағыштарын тексеру

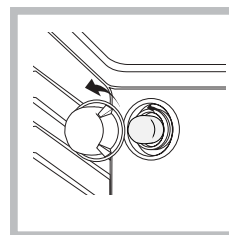
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте, шүмектер тығыздануы немесе оларды бұру қиындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

## Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколи Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

## Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.







